

Höhner am Spießje

Hähnchenbruststreifen mit buntem Paprika am Spießchen

Zutaten:

Hähnchenbrust

je 1 rote, gelbe und grüne Paprika

Curry

Paprikapulver

Pfeffer

Salz

Butterschmalz

Zubereitung:

Hähnchenbrust in Streifen schneiden, die Paprika waschen, entkernen und in kleine Stücke schneiden.

Die Hähnchenbruststreifen wellenförmig und im Wechsel mit den farbigen Paprikastücken aufspießen.

Würzen mit Curry, Paprikapulver, Pfeffer und Salz. Dann die Spieße in der Pfanne bei mittlerer Hitze

in Butterschmalz ca. 10-15 Minuten goldbraun braten.

Man kann sie auch feurig scharf mit Chilipulver würzen.